

## Viktige opplysninger

Disse advarslene gis av hensyn til den generelle sikkerhet. Les dem nøye før apparatet installeres, og før du tar det i bruk!

### Installering

- Alt teknisk arbeid som kreves for å installere apparatet må bare utføres av en autorisert installatør i samsvar med gjeldende regler og forskrifter.
- Det er **farlig** å endre på apparatets tekniske egenskaper.
- Når du har fjernet all emballasje fra apparatet, må du kontrollere at det er uskadet, og at den elektriske ledningen er i perfekt stand. Er dette ikke tilfellet, må du ta kontakt med forhandleren før du fortsetter med installeringen.

### Barns sikkerhet

- Dette apparatet er konstruert for å bli betjent av voksne eller barn under oppsyn. Små barn **MÅ IKKE** få lov til å fikle med bryterne eller leker nær eller med ovnen.
- Enkelte deler på dette apparatet kan bli svært varme når apparatet er i bruk. Barn bør derfor **ALLTID** holdes på avstand inntil ovnen har kjølt av.

### Under bruk

- Apparatet er utelukkende konstruert for tilberedning av matvarer og **MÅ IKKE** brukes til andre formål.
- Sørg for at alle bryter står på AV når apparatet ikke er i bruk.
- Hvis du tilkobler elektriske apparater til en stikkontakt i nærheten av ovnen, må du sikre deg at de elektriske ledningene ikke kommer i kontakt med ovnen og holde dem tilstrekkelig langt borte fra varme deler på ovnen.
- Ovnen blir svært varm når den er i bruk, og varmen sitter igjen lenge etter at den er slått av. Pass på så du ikke kommer i berøring med varmeelementene inne i ovnen.
- **Stå alltid litt vekk fra ovnen når du skal åpne ovnsdøren under steking eller når steketiden er ute, slik at eventuell damp eller varme som har samlet seg, kan slippe ut.**
- Avbryt strømforsyningen til apparatet hvis det er defekt.
- Etterlat ikke kokekar med matrester, f.eks. fett eller olje, i eller på apparatet. Det kan medføre skader dersom apparatet utilsiktet blir slått på.
- Sørg for at det alltid er en langpanne på plass til å samle opp fett når ovnen brukes til grilling eller steking av kjøtt. Ha litt vann i langpannen for å unngå røyk og ubehagelig lukt.
- Bruk alltid ovnshansker når du skal fjerne panner fra ovnen.
- Av hensyn til hygiene og sikkerhet bør apparatet alltid holdes ordentlig rent. Fettsøl og matrester kan forårsake brann.
- Avbryt strømforsyningen til apparatet før du gjør det rent eller foretar vedlikeholdsarbeid på det.

- Visse deler av apparatet er dekket av en støtdempende plastfolie. Fjern denne folien før du tar ovnen i bruk.
- Apparatet er konstruert for enfasert 230 V strømforsyning. Tilkobling til en eventuell 400V flerfasert strømforsyning uten jording vil ødelegge ovnen og platetoppen hvis den er tilkoblet.
- Produsenten fralegger seg ethvert ansvar dersom noen av disse sikkerhetsanvisningene ikke blir fulgt.

### Service

- Forsøk under ingen omstendigheter å reparere apparatet selv. Reparasjoner utført av ukyndige personer kan medføre skader og få alvorlige konsekvenser. Henvend deg til ditt lokale servicesenter. Be om at det bare brukes originale reservedeler.

### Miljøvern

- Fjern alle emballasjematerialer på en sikker og miljømessig forsvarlig måte når apparatet er ferdig installert.
- Når apparatet skal kastes, må det frakobles og gjøres ubrukelig ved å klippe over strømledningen.

Det er viktig at denne bruksanvisningen oppbevares sammen med apparatet slik at du har mulighet for å slå opp i den senere. Dersom du selger apparatet eller overdrar det til andre, må du sikre deg at den nye eieren også får bruksanvisningen slik at vedkommende kan sette seg inn i apparatets funksjoner og de relevante advarslene.

Symbolet  på produktet eller på emballasjen viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Det skal derimot bringes til et mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for korrekt avhending av apparatet, vil du bidra til å forebygge de negative konsekvenser for miljø og helse som gal håndtering kan medføre. For nærmere informasjon om resirkulering av dette produktet, vennligst kontakt kommunen, renovasjonsselskapet eller forretningen der du anskaffet det.

 Apparatet overholder følgende EØS-direktiver:  
73/23 – 90/683 (Lavspenningsdirektivet);  
89/336 (EMC-direktivet);  
93/68 (generelle direktiver) og senere endringer.

### PRODUSENT:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.  
Viale Bologna, 298  
47100 FORLÌ (Italy)

# Innhold

## For brukeren

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Viktige opplysninger                | 30 |
| Beskrivelse av ovnen                | 31 |
| Når ovnen installeres første gang   | 33 |
| Elektronisk programmering (ZOB 667) | 34 |
| Betjening av ovnen                  | 36 |
| Steke-/baketabeller                 | 37 |
| Rengjøring og vedlikehold           | 39 |
| Feilsøkingsskjema                   | 40 |
| Teknisk service                     | 41 |

## For installatøren

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Tekniske spesifikasjoner | 42 |
| Installering             | 42 |

## Symboler i bruksanvisningen

Disse symbolene er brukt i teksten som veiledning:



Sikkerhetsanvisninger



Trinn for trinn-betjeningsinstruksjoner



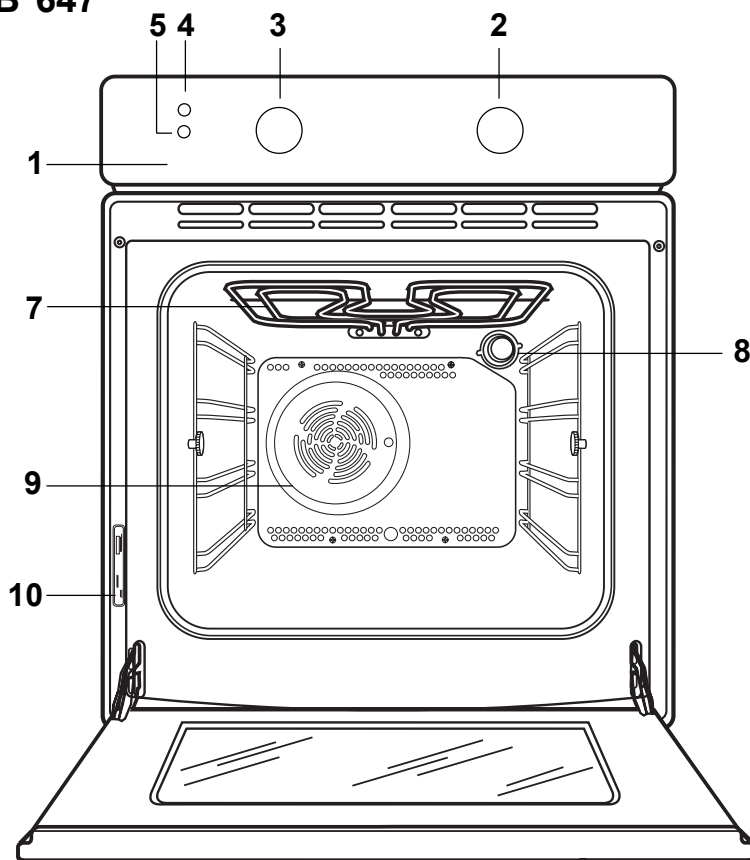
Råd og tips



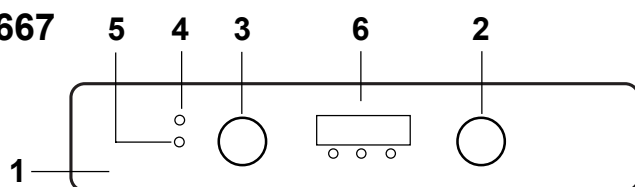
Miljøopplysninger

# Beskrivelse av ovnen

## ZOB 647



## ZOB 667



- 1. Panel
- 2. Ovnfunksjonsvelger
- 3. Termostatinnstillingsvelger
- 4. Ovnkontrolllampe
- 5. Termostatkontrolllampe
- 6. Elektronisk programmering
- 7. Grill
- 8. Ovnslampe
- 9. Varmluft vifte
- 10. Dataskilt

# Beskrivelse av ovnen

## Nedsenkede brytere (ZOB 667)

Noen modeller er utstyrt med nedsenkede brytere (fig. 1). Disse bryterne er senket helt ned i kontrollpanelet når ovnen ikke er i bruk.

## Ovnfunksjonsvelger (fig. 2)

Funksjonsvelgeren kan ha følgende symboler og funksjoner:

-  **Ovnslampe** – ovnslyset er slått på uten at andre ovnfunksjoner er aktivert
-  **Tradisjonell ovn** – både over- og undervarme sikrer jevn varmefordeling inne i ovnen.
-  **Overvarme** – varmen kommer bare fra det øvre varmeelementet.
-  **Undervarme** – varmen kommer bare fra det nedre varmeelementet.
-  **Kun innerste grillelement** – kan brukes til grilling av mindre mengder.
-  **Dobbelt grill** – hele grillelementet brukes. Anbefales til større kjøttstykker.
-  **Varmluftsovn** – her kan du steke eller steke og bake samtidig på alle hyller uten at det påvirker smaken. Kan også brukes til å tine opp frosne matvarer.
-  **Tinefunksjon** – denne funksjonen er beregnet på tining av frosne matvarer.

## Termostatinnstillingsvelger (fig. 3)

Skrue termostatvelgeren med klokka for å velge temperaturer mellom 50°C og max (250°C).

## Termostatkontrollampe (°C)

Når ovnstemperaturen er valgt, vil termostatlampen lyse og fortsette å lyse til ovnen har nådd innstilt temperatur. Deretter vil lampen bli slått av og på sammen med termostaten og vise hvordan temperaturen holdes.

## Ovnskontrollampe

Denne lampen lyser når et varmeelement er aktivert.

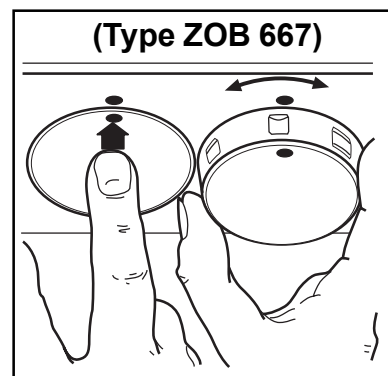


Fig. 1

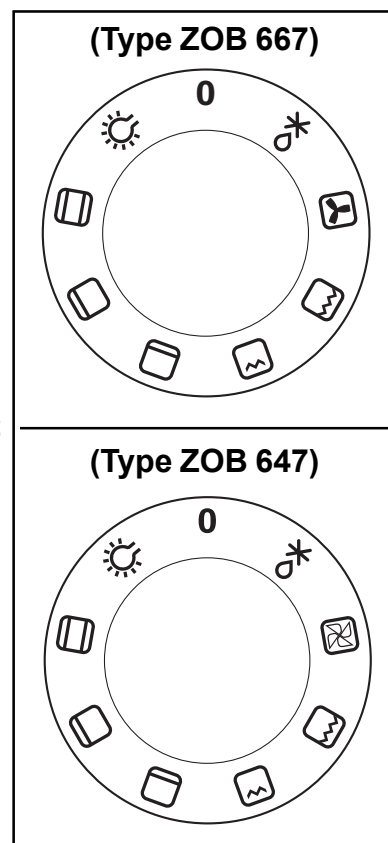


Fig. 2

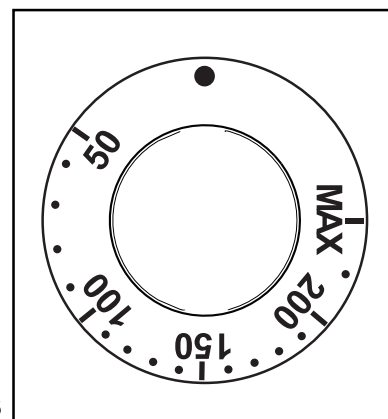


Fig. 3

## Sikkerhetstermostat

Ovnen er utstyrt med en sikkerhetstermostat. Hvis hovedtermostaten svikter og det oppstår overoppheting, vil sikkerhetstermostaten avbryte strømforsyningen til apparatet. Dersom dette skjer, må du henvende deg til ditt lokale servicesenter. Forsøk under ingen omstendigheter å reparere apparatet selv.

## Kjølevifte

Hensikten med denne viften er å kjøle kontrollpanelet, bryterne og håndtaket på ovnsdøren. Luftstrømmen passerer ut gjennom åpningen mellom kontrollpanelet og håndtaket på døren. For å sikre ordentlig kjøling vil viften fortsette å gå også etter at ovnen er slått av helt til normal temperatur er nådd.

# Når ovnen installeres første gang

**i** Vask også hyllene og langpannen før ovnen brukes til tilberedning for første gang.

**i** **Mod. ZOB 667: Klokkeslettet må innstilles for at ovnen skal virke.**

Når ovnen har blitt installert:

1. sett termostatvelgeren på max (250 °C) og sett ovnsfunksjonsvelgeren på tradisjonell ovn (☐)
2. la ovnen varme opp i tom tilstand i ca. 45 minutter;
3. lukk opp et vindu for å lufte ut.

Denne første gangen kan ovnen avgi en ubehagelig lukt.

Dette er helt normalt og skyldes belegg fra produksjonsprosessen.

Når denne operasjonene er gjennomført, må ovnen få tid til å kjøle av. Rengjør deretter ovnsrommet med en myk klut vridd opp i varmt såpevann.



**Lukk opp ovnsdøren. Ta alltid tak i midten av dørhåndtaket (fig. 4).**

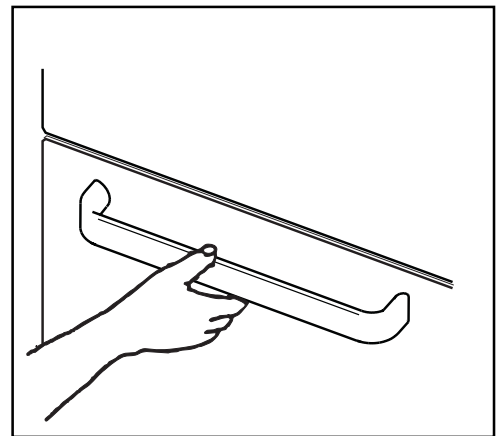
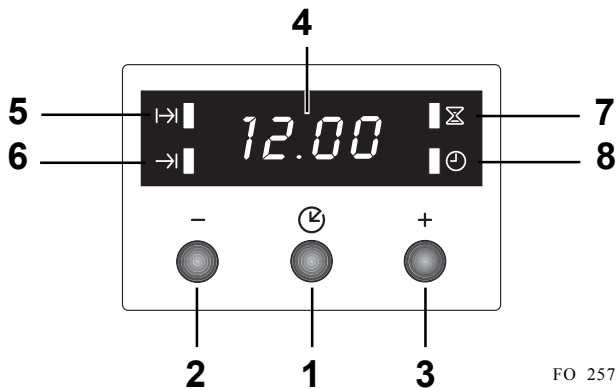


Fig. 4

# Elektronisk programmering (ZOB 667)



FO 2571

1. Trykknapp for valg av funksjon
2. Kontrollknapp for redusering “-”
3. Kontrollknapp for økning “+”
4. Display
5. Kontrolllampe for tilberedningstid
6. Kontrolllampe for tilberedningstidens slutt
7. Kontrolllampe for timerfunksjon
8. Kontrolllampe for klokkeslett

**i** Klokkeslettet må innstilles for at ovnen skal virke. Ovnen kan imidlertid også brukes uten programmering.

## Innstilling av klokkeslett

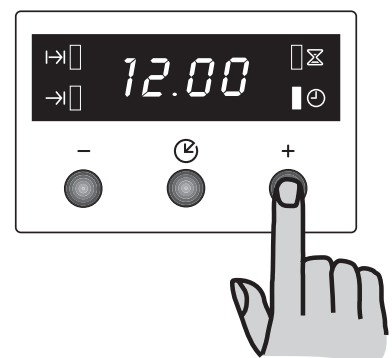
Når strømmen tilkobles eller etter et strømavbrudd, vil kontrollampen for klokkeslett blinke på displayet.

### Innstilling av riktig klokkeslett:

1. Trykk på knappen “+” eller “-”.
2. Vent 5 sekunder etter at innstillingen er utført: kontrollampen for klokkeslett slokner, og displayet viser innstilt klokkeslett. Apparatet er nå klart til bruk.

### Justering av riktig klokkeslett:

1. Trykk gjentatte ganger på knappen for å velge klokkeslett-funksjonen. Den tilhørende kontrollampen begynner å blinke. Fortsett deretter som beskrevet over. Klokkeslettet kan ikke justeres hvis en automatisk funksjon er innstilt (tilberedningstid eller tilberedningstidens slutt ).



## Tilberedningstid

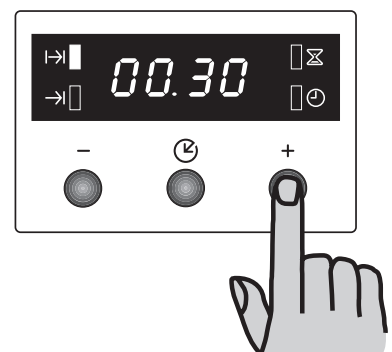
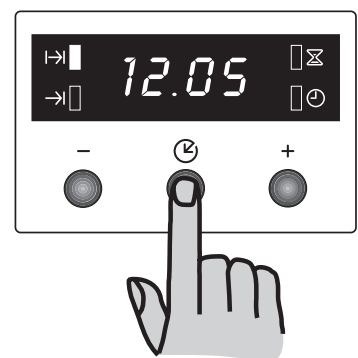
Med denne funksjonen kan ovnen innstilles til å slå seg av automatisk når innstilt tilberedningstid er slutt. Sett inn maten i ovnen, velg ovnsfunksjon og innstill tilberedningstemperaturen. Trykk gjentatte ganger på knappen for å velge funksjonen tilberedningstid. Kontrollampen begynner å blinke. Gå deretter frem på følgende måte:

### Innstilling av tilberedningstid:

1. Trykk på knappen “+” eller “-”.
2. Vent 5 sekunder etter at innstillingen er utført: kontrollampen for tilberedningstid lyser, og displayet går over til å vise klokkeslettet.
3. Når tilberedningstiden er utløpt, slås ovnen av automatisk. Det høres et lydsignal, og kontrollampen begynner å blinke. Sett funksjons- og termostatvelgeren på null. Lydsignalet slås av ved å trykke på en av knappene. **MERK:** når du gjør dette, aktiveres ovnen igjen. Husk derfor å sette funksjons- og termostatvelgeren på null når tilberedningstiden er slutt.

### Sletting av tilberedningstiden:

1. Trykk gjentatte ganger på knappen for å velge funksjonen tilberedningstid. Kontrollampen blinker, og displayet viser resterende tilberedningstid.
2. Trykk på knappen “-” til displayet viser “0:00”. Kontrollampen slokner etter 5 sekunder, og displayet går over til å vise klokkeslettet.



## Tilberedningstidens slutt →|

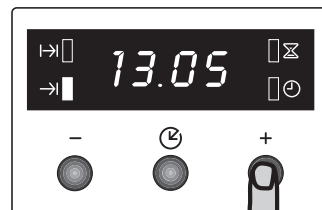
Med denne funksjonen kan du innstille ovnen til å slå seg av automatisk når et innstilt sluttidspunkt for tilberedningstiden er nådd. Sett inn maten i ovnen, velg ovnsfunksjon og innstill tilberedningstemperaturen. Trykk gjentatte ganger på knappen  for å velge funksjonen tilberedningstidens slutt. Kontrollampen →| begynner å blinke. Gå deretter frem på følgende måte:

### Innstilling av tilberedningstidens slutt:

1. Trykk på knappen “+” eller “-”.
  2. Vent 5 sekunder etter at innstillingen er utført: kontrollampen for tilberedningstidens slutt →| lyser, og displayet går over til å vise klokkeslettet.
  3. Når tilberedningstiden er utløpt, slås ovnen av automatisk. Det høres et lydsignal, og kontrollampen begynner å blinke. Sett funksjons- og termostatvelgeren på null. Lydsignalet slås av ved å trykke på en av knappene.
- MERK:** når du gjør dette, aktiveres ovnen igjen. Husk derfor å sette funksjons- og termostatvelgeren på null når tilberedningen er slutt.

### Sletting av tilberedningstidens slutt:

1. Trykk gjentatte ganger på knappen  for å velge funksjonen tilberedningstidens slutt. Kontrollampen →| blinker, og displayet viser innstilt tidspunkt for tilberedningstidens slutt.
2. Trykk på knappen “-” til displayet viser aktuelt klokkeslett. Det høres et lydsignal, og kontrollampen slukner.



## Tilberedningstid |→| og tilberedningstidens slutt →| kombinert

Funksjonene tilberedningstid og tilberedningstidens slutt kan kombineres slik at ovnen automatisk slås på og av på et senere tidspunkt.

1. Innstill tilberedningstiden med funksjonen tilberedningstid |→| (foreta innstillingen som beskrevet i det aktuelle avsnittet). Trykk deretter på knappen : displayet vil vise programmert innstilling.
2. Innstill tilberedningstidens slutt med funksjonen tilberedningstidens slutt →| (foreta innstillingen som beskrevet i det aktuelle avsnittet). Kontrollampen lyser, og displayet viser aktuelt klokkeslett. Ovnen vil bli slått på og av avhengig av de tidene som er innstilt.

## Timerfunksjon

Timeren utløser et lydsignal når en bestemt innstilt tid har gått, men OVNEN SLÅS IKKE AV hvis den er i bruk.

Innstilling av timeren:

1. Trykk gjentatte ganger på knappen  for å velge timerfunksjonen. Kontrollampen  begynner å blinke.
2. Trykk deretter på knappen “+” eller “-” (maksimum: 2 timer og 30 minutter).
3. Vent 5 sekunder etter at innstillingen er utført: kontrollampen for timeren  lyser.
4. Når tiden er utløpt, vil kontrollampen begynne å blinke og et lydsignal høres. Lydsignalet slås av ved å trykke på en av knappene.

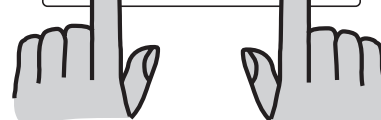
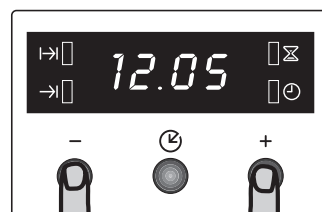
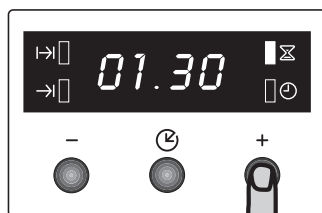
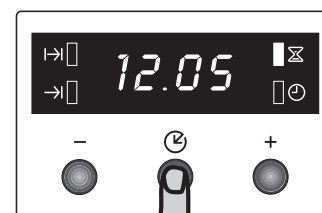
### Deaktivering av timeren:

1. Trykk gjentatte ganger på knappen  for å velge timerfunksjonen. Kontrollampen  blinker, og displayet viser resterende tid.
2. Trykk på knappen “-” til displayet viser “0:00”. Kontrollampen slukner etter 5 sekunder, og displayet går over til å vise klokkeslettet.

## Slå av displayet

1. Trykk på to eller tre programmeringstrykknapper samtidig og hold dem inne i ca. 5 sekunder. Displayet slås av.
2. Displayet slås på ved å trykke på en av knappene.

Displayet kan bare slås av hvis det ikke er innstilt noen andre funksjoner.



# Betjening av ovnen



**All tilberedning skal skje med ovnsdøren lukket.**

Ovnen er utstyrt med et spesielt system som sørger for naturlig sirkulering av luft og en konstant resirkulering av damp.

Med dette systemet er det mulig å steke med mye damp i ovnen, slik at rettene blir myke inni og får en sprø overflate. I tillegg reduseres steketiden og strømforbruket til et minimum. Ved steking kan det dannes damp som slår utover når ovnsdøren åpnes. Dette er helt normalt.

**Du må imidlertid alltid stå litt vekk fra ovnen når du skal åpne ovnsdøren under steking eller når steketiden er ute, slik at eventuell damp eller varme som har samlet seg, kan slippe ut.**

## Tradisjonell ovn

Sett ovnsfunksjonsvelgeren på det tilsvarende symbolet () og sett termostatvelgeren på ønsket temperatur. Hvis en rett krever mer varme ovenfra eller fra bunnen, flyttes hyllen opp eller ned etter behov, eller ovnsfunksjonsvelgeren settes på  (bare overvarme) eller  (bare undervarme).

## Varmluftsovn

Sett ovnsfunksjonsvelgeren på det tilsvarende symbolet ( - ) og sett termostatvelgeren på ønsket temperatur. Viften sitter bak bakpanelet og sirkulerer den varme luften inne i ovnen.

Hvis du har bruk for å tilberede mer enn én rett samtidig i varmluftsovnen, setter du hyllene på første og tredje nivå fra bunnen (se fig. 5).

Hvis du tilbereder bare én rett i varmluftsovnen, bør du bruke de lavere nivåene, da det gir best resultater.

## Grilling

Sett ovnsfunksjonsvelgeren på det aktuelle symbolet ( eller ) og sett termostatvelgeren på ønsket temperatur. På innstillingen  vil du få jevn oppvarming over hele rettens overflate.

Ved grilling av kjøtt eller fisk skal stykkene smøres med litt olje og legges på trådhyllen. Hyllehøyden avhenger av tykkelsen på stykkene.

Sett alltid inn langpannen med litt vann i på den nederste skinnen for å unngå røyk og ubehagelig lukt.

## Tining

Sett ovnsfunksjonsvelgeren på det tilsvarende symbolet () og sett termostatvelgeren på AV (symbol: ●). Ovnsviften går uten oppvarming og sirkulerer luften ved romtemperatur inne i ovnen. Dette får matvarene til å tine mye fortere.

- BRUK ALLTID **grillhansker** når du skal sette inn eller ta ut mat i ovnen.
- Temperaturen inne i ovnen kan komme opp i 250 °C. Sørg for at du alltid bruker ovnsfaste former og fat i ovnen.

- Sett ikke panner, former eller aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnen. Det kan medføre overoppheting som kan påvirke ovnens funksjon og skade ovnsemaljen.
- Tilberedning med **olje eller fett** må bare skje under konstant oppsyn, da denne typen matvarer kan ta fyr hvis den varmes opp for kraftig. Av samme grunn må du være forsiktig når du skal sette inn eller ta ut mat i ovnen slik at olje eller fett ikke drypper ned i bunnen av ovnen. Hvis det skjer, må du rengjøre ovnen grundig for å unngå ubehagelig lukt eller røyk.

Når maten varmes opp, utvikles det damp på samme måte som hvis du koker vann i en kjele. Når dampen kommer i kontakt med ovnsglasset, kondenseres den og legger seg som dråper på glasset.

Dette er helt normalt og betyr ikke at det er noe galt med ovnen.

Vi anbefaler at du tørker bort eventuell kondens etter hver tilberedning.

## Råd og tips om tilberedning av fisk og kjøtt

Du kan legge kjøtt i ildfaste fat eller direkte på trådhyllen. I det siste tilfellet må du huske å plassere en langpanne med litt vann i på nederste nivå. Langpannen vil hindre at smeltet fett drypper ned i bunnen av ovnen.

Lyst kjøtt, fjærkre og all slags fisk skal bare ha mellomhøy tilberedningstemperatur (mellom 150 og 175 °C). Hvis du skal steke rødt kjøtt (lett brun på utsiden og mindre stekt inne i) er en høyere temperatur (mellom 200 og 250 °C) i relativt kort tid å anbefale.

## Råd og tips om baking

Kaker skal normalt ha en mellomhøy baketemperatur mellom 150 og 200 °C.

En kort forvarming av ovnen (ca. 10 minutter) anbefales til baking av kaker. Når bakingen er begynt, skal ovnsdøren holdes stengt i hele bakeperioden. Sjekk resultatet gjennom glasset i ovnsdøren.

## Råd og tips om grilling

Hvis du skal grille kjøtt eller fisk, skal trådhyllen smøres med litt olje og maten legges direkte på denne.

Under grilling kommer varmen bare fra det øvre varmeelementet. Derfor må du justere nivået i ovnen avhengig av kjøttets eller fiskens tykkelse.

Husk alltid å sette inn en langpanne med litt vann i på nederste nivå.



**Advarsel!** – Du må ikke forsøke å sette gjenstander i bunnen av ovnen. Bunnen må heller ikke dekkes med aluminiumsfolie mens steking pågår, da dette kan skade de emaljerte flatene og maten du skal steke. Kasseroller, ildfaste former og aluminiumsfolie skal alltid plasseres på stigen i ovnen.

# Steke-/baketabeller

## Tradisjonell ovn og varmluftsovn

| VEKT<br>(g) | RETT                     | Tradisjonell ovn  |          | Varmluftsovn  -  |          | Tilberednings-<br>tid<br><br>minutter | NOTATER       |
|-------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|             |                          | Nivå              | temp. °C | Nivå                                                                                                | temp. °C |                                                                                                                          |               |
|             | <b>KAKER</b>             |                                                                                                    |          |                                                                                                                                                                                      |          |                                                                                                                          |               |
|             | Sammenpisket deig        | 2                                                                                                  | 170      | 2 (1 og 3)*                                                                                                                                                                          | 160      | 45 ~ 60                                                                                                                  | I kakeform    |
|             | Mørdeig                  | 2                                                                                                  | 170      | 2 (1 og 3)*                                                                                                                                                                          | 160      | 20 ~ 30                                                                                                                  | I kakeform    |
|             | Ostekake                 | 1                                                                                                  | 160      | 2                                                                                                                                                                                    | 150      | 60 ~ 80                                                                                                                  | I kakeform    |
|             | Eplekake                 | 1                                                                                                  | 180      | 2 (1 og 3)*                                                                                                                                                                          | 170      | 40 ~ 60                                                                                                                  | I kakeform    |
|             | Strudel                  | 2                                                                                                  | 175      | 2                                                                                                                                                                                    | 150      | 60 ~ 80                                                                                                                  |               |
|             | Mørdeigsterte m/syltetøy | 2                                                                                                  | 175      | 2 (1 og 3)*                                                                                                                                                                          | 160      | 30 ~ 40                                                                                                                  |               |
|             | Fruktkake                | 1                                                                                                  | 175      | 1                                                                                                                                                                                    | 160      | 45 ~ 60                                                                                                                  | I brødforn    |
|             | Sukkerbrød               | 1                                                                                                  | 175      | 2 (1 og 3)*                                                                                                                                                                          | 160      | 30 ~ 40                                                                                                                  | I kakeform    |
|             | Engelsk julekake         | 1                                                                                                  | 170      | 1                                                                                                                                                                                    | 160      | 40 ~ 60                                                                                                                  | I kakeform    |
|             | Plumkake                 | 1                                                                                                  | 170      | 1                                                                                                                                                                                    | 160      | 50 ~ 60                                                                                                                  | I brødforn    |
|             | Småkaker                 | 2                                                                                                  | 175      | 2 (1 og 3)*                                                                                                                                                                          | 160      | 25 ~ 35                                                                                                                  | På stekebrett |
|             | Kjeks                    | 2                                                                                                  | 160      | 2 (1 og 3)*                                                                                                                                                                          | 150      | 20 ~ 30                                                                                                                  | På stekebrett |
|             | Marengs                  | 2                                                                                                  | 100      | 2 (1 og 3)*                                                                                                                                                                          | 100      | 90 ~ 120                                                                                                                 | På stekebrett |
|             | Boller                   | 2                                                                                                  | 190      | 2 (1 og 3)*                                                                                                                                                                          | 180      | 12 ~ 20                                                                                                                  | På stekebrett |
|             | Vannbakkels              | 2                                                                                                  | 200      | 2 (1 og 3)*                                                                                                                                                                          | 190      | 15 ~ 25                                                                                                                  | På stekebrett |
|             | <b>BRØD OG PIZZA</b>     |                                                                                                    |          |                                                                                                                                                                                      |          |                                                                                                                          |               |
| 1000        | Fint brød                | 1                                                                                                  | 190      | 2                                                                                                                                                                                    | 180      | 40 ~ 60                                                                                                                  | 1-2 stk.      |
| 500         | Grovt brød               | 1                                                                                                  | 190      | 1                                                                                                                                                                                    | 180      | 30 ~ 45                                                                                                                  | I brødforn    |
| 500         | Rundstykker              | 2                                                                                                  | 200      | 2 (1 og 3)*                                                                                                                                                                          | 175      | 20 ~ 35                                                                                                                  | 6-8 stk.      |
| 250         | Pizza                    | 1                                                                                                  | 210      | 2 (1 og 3)*                                                                                                                                                                          | 190      | 15 ~ 30                                                                                                                  | I paiform     |
|             | <b>PAIER</b>             |                                                                                                    |          |                                                                                                                                                                                      |          |                                                                                                                          |               |
|             | Pastapai                 | 2                                                                                                  | 200      | 2 (1 og 3)*                                                                                                                                                                          | 175      | 40 ~ 50                                                                                                                  | I form        |
|             | Grønnsakspai             | 2                                                                                                  | 200      | 2 (1 og 3)*                                                                                                                                                                          | 175      | 45 ~ 60                                                                                                                  | I form        |
|             | Quiche                   | 1                                                                                                  | 200      | 2 (1 og 3)*                                                                                                                                                                          | 180      | 35 ~ 45                                                                                                                  | I form        |
|             | Lasagne                  | 2                                                                                                  | 180      | 2                                                                                                                                                                                    | 160      | 45 ~ 60                                                                                                                  | I form        |
|             | Cannelloni               | 2                                                                                                  | 200      | 2                                                                                                                                                                                    | 175      | 40 ~ 55                                                                                                                  | I form        |
|             | <b>KJØTT</b>             |                                                                                                    |          |                                                                                                                                                                                      |          |                                                                                                                          |               |
| 1000        | Storfe                   | 2                                                                                                  | 190      | 2                                                                                                                                                                                    | 175      | 50 ~ 70                                                                                                                  | På rist       |
| 1200        | Svin                     | 2                                                                                                  | 180      | 2                                                                                                                                                                                    | 175      | 100 ~ 130                                                                                                                | På rist       |
| 1000        | Kalv                     | 2                                                                                                  | 190      | 2                                                                                                                                                                                    | 175      | 90 ~ 120                                                                                                                 | På rist       |
| 1500        | Engelsk roastbiff        |                                                                                                    |          |                                                                                                                                                                                      |          |                                                                                                                          |               |
| 1500        | rosa                     | 2                                                                                                  | 210      | 2                                                                                                                                                                                    | 200      | 50 ~ 60                                                                                                                  | På rist       |
| 1500        | gjennomstekt             | 2                                                                                                  | 210      | 2                                                                                                                                                                                    | 200      | 60 ~ 70                                                                                                                  | På rist       |
| 1500        | godt stekt               | 2                                                                                                  | 210      | 2                                                                                                                                                                                    | 200      | 70 ~ 80                                                                                                                  | På rist       |
| 2000        | Svinebø                  | 2                                                                                                  | 180      | 2                                                                                                                                                                                    | 170      | 120 ~ 150                                                                                                                | Med svor      |
| 1200        | Svineskank               | 2                                                                                                  | 180      | 2                                                                                                                                                                                    | 160      | 100 ~ 120                                                                                                                | 2 stk.        |
| 1200        | Lam                      | 2                                                                                                  | 190      | 2                                                                                                                                                                                    | 175      | 110 ~ 130                                                                                                                | Lår           |
| 1000        | Kylling                  | 2                                                                                                  | 190      | 2                                                                                                                                                                                    | 175      | 60 ~ 80                                                                                                                  | Hel           |
| 4000        | Kalkun                   | 2                                                                                                  | 180      | 2                                                                                                                                                                                    | 160      | 210 ~ 240                                                                                                                | Hel           |
| 1500        | And                      | 2                                                                                                  | 175      | 2                                                                                                                                                                                    | 160      | 120 ~ 150                                                                                                                | Hel           |
| 3000        | Gås                      | 2                                                                                                  | 175      | 2                                                                                                                                                                                    | 160      | 150 ~ 200                                                                                                                | Hel           |
| 1200        | Kanin                    | 2                                                                                                  | 190      | 2                                                                                                                                                                                    | 175      | 60 ~ 80                                                                                                                  | Oppdelt       |
| 1500        | Hare                     | 2                                                                                                  | 190      | 2                                                                                                                                                                                    | 175      | 150 ~ 200                                                                                                                | Oppdelt       |
| 800         | Fasan                    | 2                                                                                                  | 190      | 2                                                                                                                                                                                    | 175      | 90 ~ 120                                                                                                                 | Hel           |
|             | Kjøttpudding             | 2                                                                                                  | 180      | 2                                                                                                                                                                                    | 160      | 40 ~ 60                                                                                                                  | I brødforn    |
|             | <b>FISK</b>              |                                                                                                    |          |                                                                                                                                                                                      |          |                                                                                                                          |               |
| 1200        | Ørret/havkaruss          | 2                                                                                                  | 190      | 2 (1 og 3)*                                                                                                                                                                          | 175      | 30 ~ 40                                                                                                                  | 3-4 fisker    |
| 1500        | Tunfisk/laks             | 2                                                                                                  | 190      | 2 (1 og 3)*                                                                                                                                                                          | 175      | 25 ~ 35                                                                                                                  | 4-6 fileter   |

Steketemperaturene er kun veiledende. Det kan være nødvendig å stille temperaturen høyere eller lavere alt etter hvordan en ønsker maten. Steketiden i tabellene inkluderer ikke forvarming av ovnen.

Steketidene i tabellen inkluderer ikke forvarming av ovnen. Vi anbefaler at ovnen forvarmes i ca. 10 minutter før steking.

(\*) Dersom du har behov for å steke flere retter samtidig, anbefaler vi at du plasserer rettene på de rillene som er oppgitt i parentes.

## Grilling 🍷 🍷

| RETT                | Mengde |      | Grilling                                                                               |          | Tilberednings-<br>tid (minutter) 🕒 |           |
|---------------------|--------|------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------|-----------|
|                     | Stk.   | Vekt | Nivå  | temp. °C | Overside                           | Underside |
| Tournedos           | 4      | 800  | 3                                                                                      | maks     | 12 ~ 15                            | 12 ~ 14   |
| Biff                | 4      | 600  | 3                                                                                      | maks     | 10 ~ 12                            | 6 ~ 8     |
| Pølser (engelske)   | 8      | —    | 3                                                                                      | maks     | 12 ~ 15                            | 10 ~ 12   |
| Svinekoteletter     | 4      | 600  | 3                                                                                      | maks     | 12 ~ 16                            | 12 ~ 14   |
| Kylling (delt i to) | 2      | 1000 | 3                                                                                      | maks     | 30 ~ 35                            | 25 ~ 30   |
| Kebab               | 4      | —    | 3                                                                                      | maks     | 10 ~ 15                            | 10 ~ 12   |
| Kylling (bryst)     | 4      | 400  | 3                                                                                      | maks     | 12 ~ 15                            | 12 ~ 14   |
| Hamburger           | 6      | 600  | 3                                                                                      | maks     | 10 ~ 15                            | 8 ~ 10    |
| Fisk (fileter)      | 4      | 400  | 3                                                                                      | maks     | 12 ~ 14                            | 10 ~ 12   |
| Smørbrød            | 4-6    | —    | 3                                                                                      | maks     | 5 ~ 7                              | —         |
| Ristet brød         | 4-6    | —    | 3                                                                                      | maks     | 2 ~ 4                              | 2 ~ 3     |

Steketemperaturene er kun veiledende. Det kan være nødvendig å stille temperaturen høyere eller lavere alt etter hvordan en ønsker maten. Steketiden i tabellene inkluderer ikke forvarming av ovnen.

Steketidene i tabellen inkluderer ikke forvarming av ovnen. Vi anbefaler at ovnen forvarmes i ca. 10 minutter før steking.

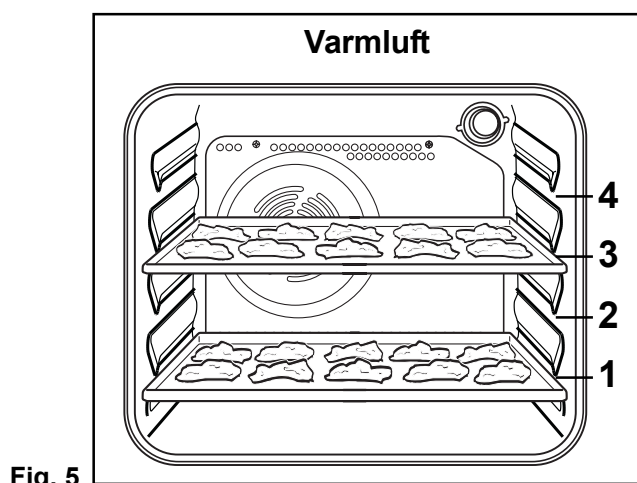


Fig. 5

# Rengjøring og vedlikehold

## Rengjøring generelt



Avbryt strømforsyningen til apparatet og la det få lov til å kjøle av før du gjør det rent eller foretar vedlikeholdsarbeid på det.

- La alltid ovnen få kjøle ned før du begynner på rengjøringen.
- Hvis du bruker sprayprodukter, må du passe på at du ikke sprøyter direkte på varmelementene eller på termostatføleren.
- Bruk ikke skurende midler, stålull eller rensemidler som bleker, da de kan skade emaljen og glasset i ovnsdøren.

## Ovnsrommet

Det emaljerte ovnsrommet rengjøres best mens ovnen fortsatt er varm. Det anbefales å tørke av ovnen med en myk klut vridd opp i varmt såpevann hver gang ovnen har vært i bruk. Fra tid til annen vil det imidlertid være nødvendig å foreta en mer grundig rengjøring med en spesiell ovnsrens.

Spesielt harde flekker kan fjernes med stålull og litt varm eddik.



**Hvis du koker eller sylter frukt,** kan overkok dryppe ned i bunnen av ovnen. Det inneholder fruktsyre og lager flekker som kan være vanskelige å fjerne. De kan gjøre emaljen matt, men har ikke noen betydning for ovnens funksjon. For å unngå at disse flekkene brenner seg fast neste gang du bruker ovnen, bør du rengjøre ovnsrommet grundig etter at du har kokt frukt.

### Modeller av rustfritt stål eller aluminium:

Vi anbefaler at du rengjør ovnsdøren kun med en våt svamp, og at du deretter tørker av den med en myk klut. Du må aldri bruke stålull, skuremidler eller etsende produkter, da de kan skade ovnens overflate. Rengjør ovnens bryterpanel på samme forsiktige måte.

## Utskifting av ovnspæren



Kontrollér at strømforsyningen er avbrutt før du begynner på arbeid på ovnen.

Ovnspæren skal ha følgende egenskaper:

- a) tåle temperaturer på opptil 300 °C;
- b) elektrisk spenning: 230 V - 50 Hz;
- c) elektrisk effekt: 25 W;
- d) sokkel: E 14.

Bytt pæren på følgende måte (fig. 7):

1. trykk inn glasset og skru det mot klokka;
2. skru ut den defekte pæren;
3. skru i ny pære;
4. skru glasset på igjen;
5. tilkobl strømforsyningen igjen.

## Nedfellbart grillelement



Ovnen kan være utstyrt med et hengslet grillelement som gjør det lettere å rengjøre taket i ovnsrommet.

Før du går i gang, må du sikre deg at ovnen er kald, og at strømmen er slått av.

1. Skru ut skruene som holder grillelementet på plass (se fig. 6). Vi anbefaler at du bruker en skrutrekker når du løsner skruene for første gang.
2. Senk deretter grillelementet forsiktig ned slik at du får adgang til taket i ovnsrommet.
3. Rengjør taket i ovnsrommet med et egnet rengjøringsmiddel og tørk det av før du setter grillelementet tilbake på plass.
4. Løft grillelementet på plass og skru i festeskruene igjen.



Kontroller at grillelementet er skrudd ordentlig fast slik at det ikke kan falle ned under bruk.

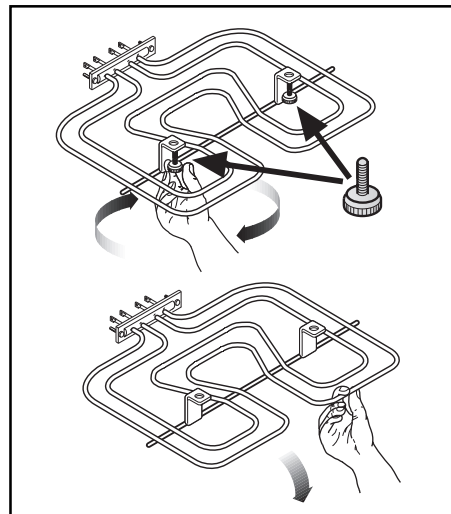


Fig. 6

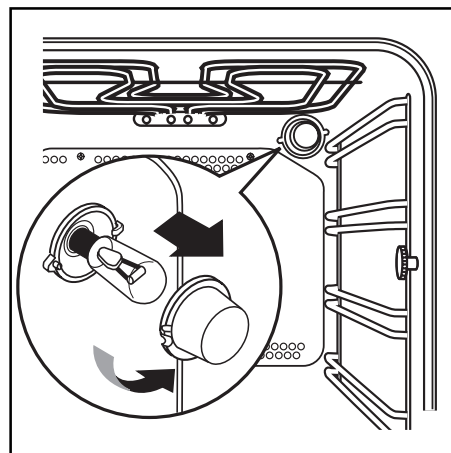


Fig. 7

## Ovnsdøren og tetningslisten

Vi anbefaler at du tar av ovnsdøren før du gjør den ren.

☞ Gå frem på følgende måte:

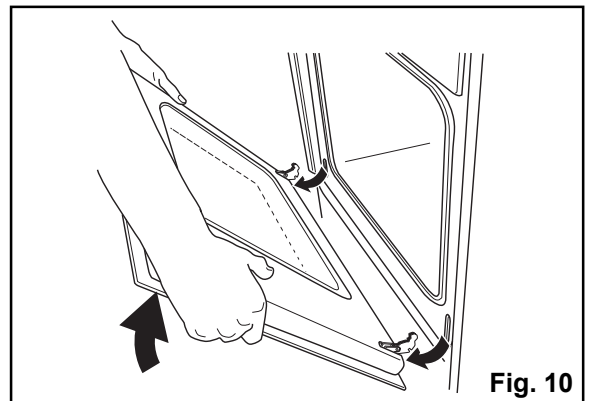
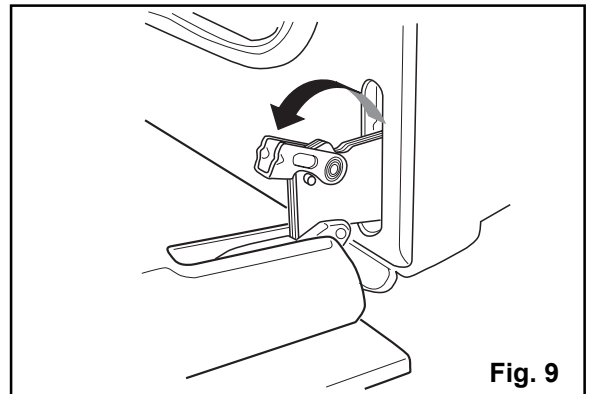
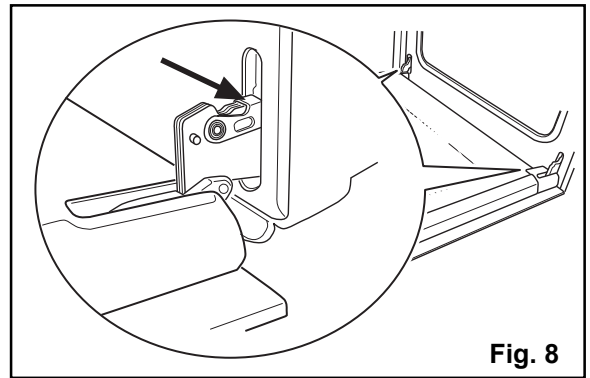
- lukk opp ovnsdøren helt;
- finn hengslene som holder døren på ovnen (fig. 8);
- lås dem opp og dreii på de små armene som sitter i de to hengslene (fig. 9);
- ta tak i døren i venstre og høyre side og lukk den halvveis igjen (fig. 10);
- trekk deretter ovnsdøren forsiktig av hengslene (fig. 10);
- legg den på en plan flate.

Rens bare glasset i ovnsdøren med varmt vann og en myk klut. Når døren er gjort ren, kan du sette den på igjen ved å gå frem i motsatt rekkefølge.

## Ovnsdørens tetningslist

Det er viktig at tetningslisten slutter tett rundt hele døråpningen for at ovnen skal fungere korrekt.

- Sjekk med jevne mellomrom at tetningslisten er i orden. Om nødvendig kan den rengjøres med ikke-slipende rengjøringsmidler.
- Dersom tetningslisten er skadet, må du henvende deg til ditt lokale servicesenter. Bruk ikke ovnen før den har blitt reparert.



# Feilsøkingsskjema

Hvis apparatet ikke virker som det skal, må du gjennomføre følgende kontroller før du kontakter ditt lokale servicesenter.

| SYMPTOM                                                                    | LØSNING                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ■ Ovnen kan ikke slås på                                                   | ◆ Sjekk at både en ovnsfunksjon og en temperatur er valgt eller<br>◆ Sjekk at apparatet er tilkoblet ordentlig, og at en eventuell bryter ved stikkontakten eller på strømforsyningen til ovnen er PÅ. |
| ■ Termostatlampen lyser ikke                                               | ◆ Sett termostatvelgeren på en temperatur eller<br>◆ Sett ovnsfunksjonsvelgeren på en funksjon.                                                                                                        |
| ■ Ovnslampen lyser ikke                                                    | ◆ Sett ovnsfunksjonsvelgeren på en funksjon eller<br>◆ Kjøp en ny ovnslamp og be servicesenteret om å bytte den eller gjør det selv ved å følge instruksene i denne veiledningen.                      |
| ■ Det tar for lang tid å tilberede rettene, eller de tilberedes for raskt. | ◆ Les i dette heftet under "Betjening av ovnen".                                                                                                                                                       |
| ■ Damp og fuktighet kondenserer på matvarene og innersiden av ovnsrommet.  | ◆ La ikke maten stå i ovnen lenger enn 15-20 minutter etter at tilberedningen er slutt.                                                                                                                |

# Teknisk service



Reparasjoner og inngrep på komfyren må utføres av kvalifisert elektriker. Arbeid utført av ukvalifiserte personer kan skade komfyren, og kan også føre til personskade og/eller annen materiell skade.

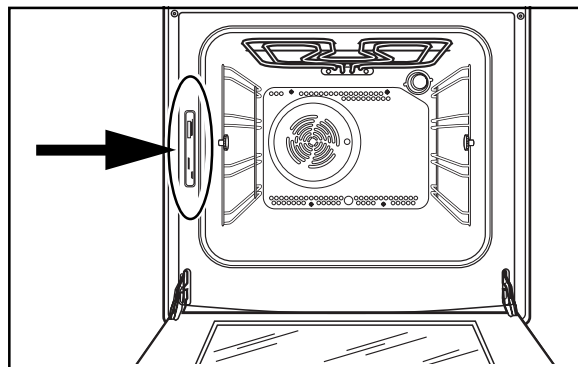
Hvis komfyren ikke virker som den skal, kan du selv gjøre enkelte ting for å løse problemet, se side 40. Hvis du ikke klarer å løse problemet selv, eller hvis du trenger reservedeler, må du kontakte forhandleren eller et servicefirma godkjent av oss. Vær oppmerksom på at dette vanligvis koster litt. Bruk bare reservedeler levert av slike firmaer.

Typeskiltet på høyre side av komfyren gir opplysninger om din komfyr. Skriv opplysningene opp på denne siden slik at du har dem for hånden hvis det skulle bli nødvendig å kontakte serviceverkstedet.

Modell.....

Produktnr.....

Serienr.....



## Service

Ved behov for service på ditt produkt, bør du kontakte din lokale elektrohandler for å få opplysninger om vår lokale reparatør.

Du kan også ringe 81530222, eller besøke vår internettside [www.electrolux.no](http://www.electrolux.no) der du finner frem til nærmeste reparatør.

## Reservedeler

Kan bestilles på:

Telefon 22635850

Fax 22725880

Internett [post@e-serviceoslo.no](mailto:post@e-serviceoslo.no)

## Leveringsbetingelser

Produkter solgt til forbruker i Norge, er underlagt Lov om forbrukerkjøp.

Der det inntreffer feil eller mangler som omfattes av loven innen lovens frister, utbedres dette uten omkostninger for deg. Feil eller skader som oppstår i reklamasjonstiden som er brukerbetinget eller ligger utenfor leverandørens kontroll, omfattes ikke av loven. En reparasjon vil da normalt belastes bruker.

All service/reparasjon innenfor produktets reklamasjonstid, skal utføres av serviceverksteder godkjent av leverandør. Inngrep/reparasjoner skal kun utføres av fagperson og i henhold til gjeldende forskrifter. For ytterligere informasjon om leveringsbetingelser, se om forhandlers kjøpsinformasjon.

Ved næringskjøp mellom to profesjonelle parter gjelder egne bestemmelser.

# Tekniske spesifikasjoner

## Innbyggingsåpning

|        |        |
|--------|--------|
| Høyde  | 593 mm |
| Bredde | 560 mm |
| Dybde  | 550 mm |

## Ovnssrommets dimensjoner

|        |        |
|--------|--------|
| Høyde  | 335 cm |
| Bredde | 395 cm |
| Dybde  | 400 cm |
| Volum  | 53 l   |

## Varmeelementspenning

|                                 |                     |
|---------------------------------|---------------------|
| Nedre varmeelement              | 1000 W              |
| Øvre varmeelement               | 800 W               |
| Begge (øvre + nedre)            | (1000 + 800) 1800 W |
| Grillelementer                  | enkelt 1650 W       |
|                                 | dobbelt 2450 W      |
| Varmluftselement                | 2000 W              |
| Varmluft vifte                  | 25 W                |
| Kjølevifte                      | 25 W                |
| Ovnslampe                       | 25 W                |
| Spennings (50 Hz)               | 230 V               |
| Maksimal effekt (230 V – 50 Hz) | 2530 W              |

# Installering

Disse instruksjonene er beregnet for en autorisert elektroinstallatør slik at han kan utføre installasjonen i samsvar med gjeldende regler. Innbygging og elektrisk tilkobling av apparatet må bare utføres av en faglært og autorisert installatør.

## Innbygging

Det er viktig at dimensjonene på skapet som ovnen skal bygges inn i, er korrekte og at materialene rundt ovnen kan tåle temperaturøkningen.

Korrekt installering omfatter ordentlig beskyttelse mot kontakt med strømførende deler eller kun funksjonelt isolerte deler.

Alle komponenter som skal sikre slik beskyttelse, skal monteres på en slik måte at de ikke kan fjernes uten bruk av verktøy.

Vi anbefaler at ovnen ikke installeres i nærheten av kjøle- eller fryseskap, da varmen vil kunne påvirke funksjonen på disse apparatene.

## Ovnens utvendige dimensjoner (fig. 11)

## Dimensjoner på åpning i høyskap

Åpningen må ha de dimensjonene som er vist på fig. 12.

## Dimensjoner på åpning i benkeskap

Åpningen må ha de dimensjonene som er vist på fig. 13.

Fig. 11

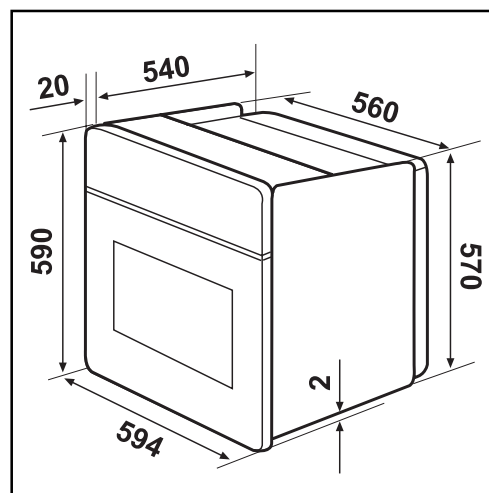
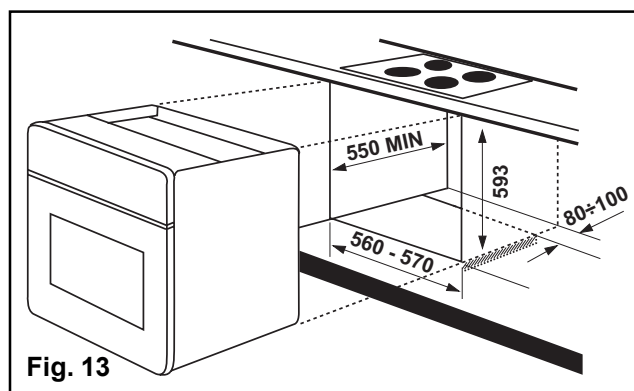
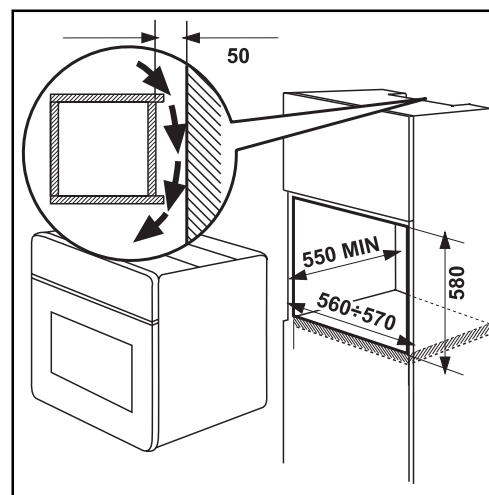


Fig. 12



## Fastgjøring av ovnen til skapet

- Sett apparatet inn i åpningen i skapet.
- Lukk opp ovnsdøren og skru fast ovnen til kjøkkenskapet med fire treskruer som passer i hullene i ovnsrammen (fig. 14).

Hvis det installeres en elektrisk platetopp over ovnen, skal platetoppens og ovnens elektriske tilkobling av sikkerhetsgrunner utføres separat. Dette gjør det lettere å demontere ovnen om nødvendig.

## Elektrisk tilkobling

Elektrisk installasjon **MÅ** utføres av autorisert installatør. Før apparatet tilkobles:

- 1) kontrollér at hovedsikringen og ledningsnettets i boligen kan klare belastningen;
- 2) kontrollér at strømforsyningen er korrekt jordet i samsvar med gjeldende regler;
- 3) kontrollér at den dobbeltpolede bryteren som brukes i den elektriske tilkoblingen, lett kan nås når apparatet er bygd inn i skapelementet.

Apparatet leveres med elektrisk kabel (type H05 RR-F, section 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) og jordet plugg. Pluggen skal kun benyttes i egnet stikkontakt, som tåler den belastning som er oppgitt på merkeplaten.

Hvis apparatet tilkobles direkte til strømnettet, må det installeres en dobbeltpolet bryter mellom apparatet og strømforsyningen med en minimum kontaktåpning på 3 mm mellom bryterens kontakter, og bryteren skal være av en type som er dimensjonert til å klare belastningen i samsvar med gjeldende regler. Ledningen for jord skal være 2-3 cm lenger enn faseledningene.

Tilkoblingsledningen skal plasseres på en slik måte at ingen deler av den kan nå en temperatur som er 50 °C høyere enn romtemperaturen.

Når tilkoblingen er utført, skal varmeelementene testes i ca. 3 minutter.

## Rekkeklemme (fig. 15)

Ovnen har en lett tilgjengelig rekkeklemme som er beregnet til å bli brukt til enfaset 230 V strøm.

**Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar dersom noen av disse sikkerhetsanvisningene ikke blir fulgt.**

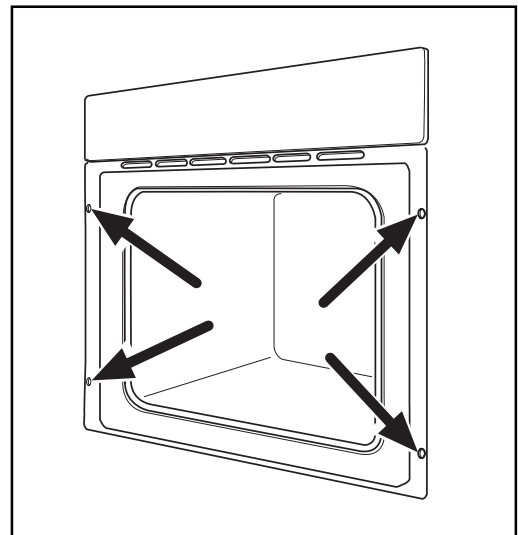


Fig. 14

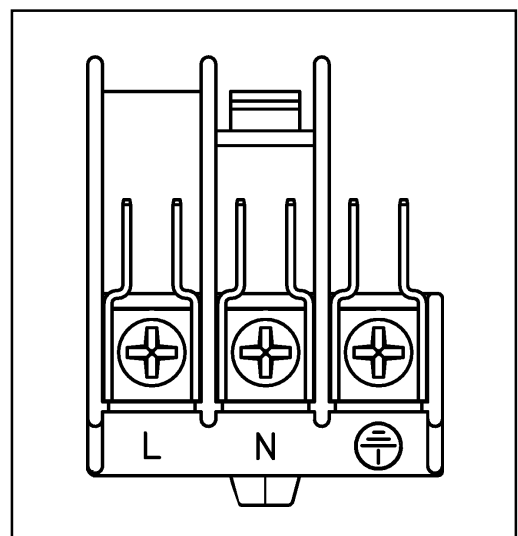


Fig. 15